



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mini canelé de Bordeaux, cuit et congelé
- Descriptif produit :** Congelé individuellement. Prêt à l'emploi. Œufs de poules élevées en plein air. Teneur en rhum : 7,95%. Arôme naturel de vanille Bourbon. 100% des ingrédients origine France.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 1.360 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** LAIT demi écrémé, sucre, eau, farine de BLE, OEUFs entiers de poules élevées en plein air, rhum (rhum, arôme naturel) 8%, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait demi écrémé	France
sucre	France
eau	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 33]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 08/04/2024 17:43

N° de version : 3.11

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	17		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec de bons ingrédients dans le sud-ouest de la France (œufs de poules élevées en plein air, 100% des ingrédients origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 96 heures au réfrigérateur

Mise en œuvre : Au four : réchauffer le canelé à 220°C pendant 6 minutes. Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant. | En froid positif à +3°C : décongeler pendant 1 heure le canelé à +3°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,227	290	3.1	0.9	60	42	1.1	5.3	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.71

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 28 - Cocktail

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	348.16	0	256	Colis	256		
Couche	21.76	0	16	Colis	16		
Pièce unitaire	0.017	0	0.01	Colis			
Colis	1.36	1.51	1	Colis		300x200x100	3061432112461